

MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2024

Unidade Escolar	Etec CARLOS DE CAMPOS			Código	045	Município	SÃO PAULO	
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE		Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)				Plano de Curso	578

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57.

MÓDULO I – 1º semestre de 2024				MÓDULO II – 2º semestre de 2024				MÓDULO III – 1º semestre de 2025			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	50	50	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	100	100
I.2 – Técnica Dietética I	00	100	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	50	00	50	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	100
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	100	100	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	50	00	50
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	100	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	50	00	50
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	50	00	50
I.6 – Ética e Cidadania organizacional	50	00	50	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	50	00	50	III.6 – Inglês Instrumental	50	00	50
				II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	50	00	50	III.7 – Aplicativos Informatizados	00	50	50
								III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	50	50
TOTAL	200	300	500	TOTAL	150	350	500	TOTAL	200	300	500

MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA	MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Total da Carga Horária Teórica	550 horas-aula	Trabalho de Conclusão de Curso	120 horas
Total da Carga Horária Prática	950 horas-aula	Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.

Observação | A carga horária descrita como **prática** é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

<p>Data: ____/____/____</p> <p style="text-align: center;">DIRETOR DE ETEC (Assinatura e carimbo)</p>	<p>Homologação: ____/____/____</p> <p style="text-align: center;">SUPERVISOR EDUCACIONAL (Assinatura e carimbo)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------